

カナガシラのパイ包み焼き



材料

カナガシラ、むきエビ、ホタテ貝、季節の青菜各一切れ、ニンジン、大根各少量、コンソメスープの素、塩こしょう、パイシート、卵黄各適量

作り方

- ① カナガシラのウロコを取り、三枚におろして食べやすい大きさに切る。
- ② カナガシラ、むきエビ、ホタテ貝、季節の青菜、さいの目切りしたニンジン、大根を下茹でし、ざるに取る。
- ③ コンソメスープを作り、塩こしょうで味を調える。
- ④ ②を耐熱容器に入れ、③のスープを注いでパイシートで蓋をする。パイの上部に卵黄を塗り、オーブンで4～5分焼き上げる。



ここがポイント！



焼きたてのパイ生地をくずしながらスープと一緒に食べると美味しい。